

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

* Asperges blanches, anguille fumée,
mousseux à l'ail des ours, tuile craquante

Barbue rôtie, pointes vertes, morilles,
émulsion de topinambour, crispy quinoa

* Volaille jaune, petits pois, fèves de soja,
mouseline de pommes de terre, jus à l'estragon

L'assortiment de fromage en supplément
et son verre de vin

* Déclinaison de fraises, framboises,
mousseux de betteraves, sorbet violette

Le Menu : 55 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 28 €

* Le Menu : 45 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 22 €

14 €
5 €

Fromage en remplacement
du dessert : supp. de 7 €

Menu Lunch

Le midi, tous les jours sauf le dimanche
Entrée, Plat
(Servi par table entière)

Aucun changement possible

Le Menu : 29 €
(servi par table entière)
La sélection de vins : 20 €


LES 4 SAISONS
RESTAURANT

Conformément à l'Arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en oeuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.

14 allergènes juridiques : Gluten, Lactose, Soja, Oeuf, Poisson, Crustacé, Mollusque, Cacahuète, Noix, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfite, Lupine.

Merci de préciser lors de votre réservation si vous avez des allergies ou intolérances à certains produits.
Nous pouvons également composer des plats végétariens pour ceux qui le souhaitent

Entrées

Croquette aux crevettes, gel bisqué, tartare de tomates et persil frit
Carpaccio de boeuf Holstein, tapenade de poivrons, olives, croustillant de pain et pickles de légumes
Tomates d'Antan, espuma de burrata au basilic, pesto et crumble de parmesan
Asperges blanches, anguille fumée, mousseux à l'ail des ours, tuile craquante

Plats

Filet de boeuf Simmental, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison
Carré d'agneau, paccheri au caviar d'aubergine, espuma parmesan, ratatouille provençale
Volaille jaune, petits pois, fèves de soja, mousseline de pommes de terre, jus à l'estragon
Barbue rôtie, pointes vertes, morilles, émulsion de topinambour, crispy quinoa

Desserts et fromages

Chocolat, nougat, tuile craquante, caramel au beurre salé et glace cacahuète
Déclinaison de fraises, framboises, mousseux de betteraves, sorbet violette
Biscuit feuilleté, crémeux camomille, baies rouges, sorbet myrtilles
L'assortiment de fromages affinés

M
E
N
U

E
N
T
R
É
E

P
L
A
T

S
É
L
E
C
T
I
O
N
D
E

V
I
N
S

45€

22€

10 €

10 €

10 €

14 €